

### <Batch.03 緒言>

今回ブレンドに用いたのは全量コシヒカリを用いた純米酒と純米吟醸雄山錦原酒である。

コシヒカリ原酒は仄かなバナナ香とキレの良い甘味、酸味が特徴である。また雄山錦原酒は力強い甘味が特徴である。

コシヒカリ原酒の特徴をそのままに雄山錦原酒の力強さを上乘せすることを目標とした。

若鶴酒造株式会社 調合師 田村幸作

#### はじめに

今回の Batch.03 では飯米(食用米、一般米とも言う)で造った酒を用いることによって酒造好適米(以下酒米)で造った酒ともまた違う特徴、味わいを活かすことができるブレンドを目的とした。

また、ターゲットとしては 30 代男女を選び、初心者・中級者向けのミディアムボディでかつ日本酒感のあるような酒質を目指した。

この目的及びターゲットからコシヒカリを使用した純米酒と酒造好適米である雄山錦を使用した純米吟醸酒をブレンドし「コシヒカリ原酒の持つ特徴を残しつつ力強い特徴を持つ雄山錦原酒を活かせるブレンド」をコンセプトに緒言を定めた。

#### 調合結果

調合の中核であるコシヒカリ原酒は酒米ではなく飯米を使用した酒である。酒米とは酒造りに特化して品種改良された米である。飯米と比べて心白と呼ばれる米の中心部の白色透明な箇所が大きく、麴菌の菌糸が入り込みやすいため米麴の生育が良いのが特徴である。また、タンパク質や脂質が飯米と比べて少ないためアミノ酸の少ない綺麗な酒質になりやすい。

相対的に言えば飯米を用いた醸造を行なうということはアミノ酸の多い味わいになりやすいということである。近年では考え

方の変化や醸造技術の進歩により酒米には無い味わいを求めて飯米を使用するケースも増えてきている。今回用いたコシヒカリ原酒もそうした取り組みによってできた原酒であり、綺麗な酒質を持ちながらも酒米を用いた醸造酒にはない旨味、酸味を持つ。

この味わいを活かしつつ飲みごたえを出したかったため雄山錦原酒の重厚感のあるインパクトを持った甘みと酸味を加えて調合を行なった。雄山錦の味わいが強い割が多いとコシヒカリ原酒の味わいが負けてしまうことが多かった。最適な割合となるように調合を重ねた結果、酢酸イソアミル由来のバナナのような香りが際立ち、コシヒカリ原酒と雄山錦原酒の両方の酸味が飲みごたえを与えているブレンドに仕上がった。

#### 今後の展望

今回のブレンドでは飯米を用いた酒を用いることで既存の若鶴酒造の酒にはなかった味わいを追求した。

次回以降もまだ試行していない方面からアプローチし、さらに原酒のポテンシャルを引き出すことができるようなブレンドに挑戦していきたい。